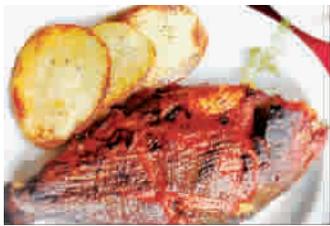


玫瑰之城的美食传说 卡赞勒克



保加利亚的饮食受土耳其和希腊地中海风格的影响较深,一般说起来可能比欧洲的一般饮食更可口更有味,价格也适中。

据统计,目前保加利亚约有100家,其中约有70家在索非亚,大多数还是华人在经营,少数为当地人管理,聘请华人厨师,中式菜肴的口味偏福建、浙江、东北地区风味,一些常规的中式家常菜也比较常见。

我们这次去的卡赞勒克位于保加利亚著名的“玫瑰谷”。在这里,你不仅可以看到玫瑰、闻到玫瑰,还可以吃到玫瑰,当然,还有许多保加利亚当地的特色美食。

玫瑰之城的玫瑰酸奶

这是保加利亚巴尔干山和中部山脉之间一条东西长达60公里的谷地,拥有独特的气候和土壤,是世界闻名的油料玫瑰和玫瑰精油产地,因此,卡赞勒克又被叫做“玫瑰城”。这里到处遍布着花骨朵并不大的专门用来酿制精贵的玫瑰油系列制品的玫瑰园,而我们惯常以为的姿态优美,花形美丽的大朵玫瑰花则盛放在路边民居的院落里,大红、粉红、深红、白色、黄色……

花农们总是一大清早,差不多5点就开始忙碌,游客们则比较悠闲,起大早的原因则是因为可以品尝到气味芬芳,滋味美妙的玫瑰酸奶。

酸奶可以被成为保加利亚的民族食物,根据家庭主妇

的喜好不同,酸奶也就有了多种多样的制法,在玫瑰之城,因为便利,便也品尝到了玫瑰酸奶。

保加利亚就像一个单面开口的盒子,东面紧临黑海,收进海洋的温暖空气,而其他三面则以高山组成,阻挡袭来的冷空气,从而造就了这个世界上最适合大马士革玫瑰生长的地理环境。提炼玫瑰油的玫瑰品种为大马士革玫瑰,常有深粉淡粉白色三种颜色,采摘后的玫瑰将在12小时内被送到萃取精油的加工车间。

1吨玫瑰一般只能提炼出100克玫瑰油,堪称比黄金还贵的液体。每年五月底六月初的两个礼拜采摘出来的玫瑰酿造出来的精油品质最好。ENYO BONCHEV是保加利亚历史最悠久的玫瑰精油提炼作坊,这里依然延续着一千多年的古老蒸馏法。从田间采摘而来的玫瑰花瓣被倒入巨大的容器里加热,产生蒸汽,经紫铜材质的管子冷却,产生的初步蒸馏物回送到最初的加热容器中二次蒸馏,如此循环往复共经历三道蒸馏工序,最后的冷却物分为三层,最上面一层为油,中间一层为精,最底层则为水。如此这般制作出来的玫瑰水既可用于美容护肤也可以食用,促进肠道消化。

你可以想象,融合了玫瑰水的玫瑰酸奶,既能享受美味还兼具美容的功效,能不受欢迎吗?因此,我们都坚持每人每天至少喝一罐玫瑰酸奶。

地中海风格的菜肴

其实,因为毗邻而居,历史变迁的缘故,保加利亚的菜肴属地中海国家性质,带有香辣味,至今在保加利亚你随处可以看到许多土耳其和希腊风味的餐厅。

对于保加利亚人来说,菜场里的常规食材以典型的地中海蔬菜为主:如西红柿、西葫芦、小辣椒、茄子、黄瓜、洋葱、大蒜……保加利亚人爱喝酸奶,因此保加利亚也盛产酸奶,各种口味,保加利亚人自称这是他们长寿的原因。还有营养丰富的奶酪和各种肉类,保加利亚的水果也很丰富。

花农们很忙也很辛苦,但是欢度玫瑰节的游客们可不管这些,每年的六月,在花香四溢的第一个星期日,保加利亚的“玫瑰谷”卡赞勒克会举行盛大的玫瑰节活动,花农们载歌载舞庆祝玫瑰的丰收。作为卡赞勒克最盛大的节日,将会举行包括玫瑰花采摘歌舞表演、全市大游行和“玫瑰皇后”评选等一系列活动。

跟着欢乐的人群闹腾半天之后,来一份Shopska沙拉再好不过,西红柿、黄瓜、青椒、洋葱、橄榄等新鲜蔬菜切碎,混合简单清香的初榨橄榄油,再配上一点点果醋和盐,保加利亚人则会再加上一小杯白兰地。餐馆的侍者还积极地推荐了据

说是全保加利亚人民最喜爱的肉菜Kebabches,其实就是将肉串在滚沸的汤中来回摆动,烫熟后食用,个人感觉还是咱们的火锅热辣得更带劲,不过,这也是当地的特色,不可不尝试一下。

保加利亚人对于自己的美食还是比较自豪的,他们会推荐你去海边餐馆吃新鲜的黑海烤鱼,或傍晚到老城区古色古香的饭店,品尝传统菜肴,例如:肚汤、罐肉、奶酪、烤肉、酸奶黄瓜汤等,配一瓶本地出产的葡萄酒,听听当地艺人的演奏,感受原汁原味的本土文化氛围。

保加利亚普通餐厅一般不在消费中加收服务费,也没有固定消费标准,客人可根据服务情况适当支付一些零钱作为小费即可。这样的普通餐饮消费,大概每人15-25欧元即可。个别餐厅收取大约10%-15%的服务费,但会在账单中注明。

最好吃的手工肉肠

保加利亚人烹制肉类的的手法也是多种多样,比如餐馆里你可以看到一种油炸或者烧烤肉丸子,用绞碎的肉末混合着切碎的洋葱丁,添加面包碎、加入鸡蛋和香菜末然后轧成小球,最后再添加小麦,油炸或烧烤,滋味都很鲜美。

蔬菜里面填充肉和肉末也是比较常见的保加利亚家常菜,最常见的是红辣椒塞肉,有些店还有填入西葫芦和茄子的,色香味都不错。

印象最深刻的还是保加利亚的肉肠,据说,在土耳其你也可以看到家家户户都会自己制作的猪肉肠和牛肉肠,在超市里,你可以看到一片专门的肉肠区域,曲里拐弯的文字标注着肉肠的成分,有的里面添加了茴香,有的里面有胡椒,有的则添加了辣椒……总之,你可以在这里看到林林总总的各种口味的手工肉肠,猪肉的、牛肉的。

有时候,这些肉肠也会给你试吃,跟着卡赞勒克的主妇,拿两片价格不一样的肉肠仔细品尝,只觉得很咸,也很鲜,一片里面可能添加了奶酪还是什么的,格外地香,另一片则有淡淡的辣椒口味,特别鲜辣,嚼起来都有劲,叫人吃完了忍不住还想吃。

直到离开好久以后,我们才反应过来,那股子格外悠香的气味是大蒜,原来,所有的肉肠里都无一例外地添加大蒜末,所以,只要切片用油锅一煎,那股子扑鼻的香味,真是令人难以抵挡,格外地馋人。



以美食美酒著名的托斯卡纳地区是意大利人的最爱,而在这个炎热的夏天,不用远赴亚平宁,前往金茂君悦大酒店56楼的意庐餐厅,就能品尝到由意大利籍餐厅主厨Alessandro Santi精心烹饪的当地托斯卡纳晚宴和尊贵的Frescobaldi葡萄酒。

托斯卡纳美馐菜单由多款开胃菜,主菜及意大利面组成。开胃菜推荐有:香菜腌鲷鱼刺身,配芝麻菜蛋黄酱,生姜及藜麦;羊肚菌裹扇贝,配芦笋及烟熏培根。意大利面可选意式烤番茄饺子,配芝麻菜酱,鱿鱼及芝士奶油,抑或意式软芝士-土豆面,配干番茄,大虾及藏红花汁。主菜中最值得称道的是佛罗伦萨T-骨牛排,配烤时蔬及红酒汁。意大利人少食牛排,但唯独托斯卡纳地区特产的T-骨牛排肉嫩多汁,备受青睐。尚德勤主厨沿用当地传统做法,令食客们足不出户也可满足亚平宁半岛的口服之欲。

为了搭配此款特别菜单,意庐餐厅还推出了五款精选葡萄酒佳酿,均选自拥有700多年酿酒历史的尊贵意大利家族Frescobaldi旗下酒庄。其中三款更享有最高D.O.C.G.等级荣誉。餐厅经理及侍酒师Inge Zwick女士,以其热情好客的意式款客服务,专业的葡萄酒鉴赏眼光,一次纯正的意大利美食美酒之旅即刻展开。 莫妮卡

托斯卡纳美馐在意庐



文/摄/Laurel

海天构筑多元化产品体系 将推系列高端产品

近年来,随着中国GDP的持续稳健的增长,中国调味品行业也随着人民生活水平的提高和餐饮业的繁荣而进入快速发展阶段,人们对调味品的多样化需求也促使了国内众多的调味品企业纷纷着手拓宽发展产品体系,以多元化的产品建设理念回馈消费者。

以老字号企业海天酱油为例,据悉,自2009年开始,海天就已经着手旗下产品的全方位整合工作,经精心打造,其现已拥有8大类、200余规格品种的产品体系,建造了一套极具竞争力的产品团体。其中,海天金标生抽、草菇老抽更是被誉为“中国调味双雄”,多年来的销售额的稳定增长为海天打下了稳固的海内外市场基础。而面对日趋激烈的市场竞争,为进一步拓展市场渠道,今年年初,另一个以大众群体为目标消费者的颇具特色的品牌——“虎牌酱油”也应运而生。这个专门针对

中小餐企、有着极高性价比的全新品牌,将进一步完善和拓展海天的产品体系。

另一方面,随着人们对高生活品质的追求,我国消费者对调味品的需求呈现了多样化,高端化发展的趋势。以海天特级酱油系列产品为例,2013年上半年的销售同比增速位列所有酱油类产品佼佼者,呈现了迅猛的发展势头。据海天相关负责人透露,针对消费者的购买需求和产品线拓展的需要,海天接下来还将陆续推出更多更引领时代发展趋势的高端、高品质酱油产品。

中国调味品市场依旧存在着巨大的发展潜力,行业一直保持着20%以上的市场增长率,目前全国调味品行业总产量已超过1,500万吨。调味品行业向大品牌集中的趋势明显,行业光明的前景也将会对企业在技术创新、产品质量、售后服务上提出更高的要求。

大别山主题生态宴消暑开幕



近日,品粹生态宴主题餐厅于上海徐汇绿地滨江海外滩江滨路开幕,这是上海首家大别山生态宴主题餐厅。大别山作为华东地区最后一块原始森林大别山由此得名。大别山生态宴选取大别山区原始天然食材。多年来,源牌品粹寻遍山区的每个角落,搜索符合现代健康饮食标准的天然食材原料;建立了生态食材基地,以纯净的自然水源、原始的饲养和培育技术,保证食材源头的绿色天然。大别山生态宴汲取大别山区原始烹饪技艺之精华。源牌品粹搜集民间传统制作工艺,不断地改进和创新,通过精雕细琢来完美展现天然食材的原始风味。大别山生态宴,源自深山,味于天然,带着弥漫山间的清新气息,演绎舌尖上的美妙体验。大别山生态宴则选取大别山区原始天然食材,用创新的烹饪技艺,完美呈现食材的“原汁、原味、原生态”。